



RIHGA ROYAL HOTEL

KOKURA

2026年6月4日
リーガロイヤルホテル小倉

【PRESS RELEASE】

季節を食べる、感じる、涼に満たされる！
ふわりとほどける和のかき氷、全5種のソースで楽しむ味の変化
～甘味処で出会うご褒美～

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：総支配人 のぐち しんいち 野口 伸一）では、2026年6月1日（月）より、見た目にも美しく、涼やかな口どけが特徴のかき氷を1階和食レストラン「皿倉」内甘味処にて販売しております。昨年に続き、暑い夏にひとときの涼を感じていただけるよう、素材の持ち味を生かした和食ならではの繊細な仕立てでご用意しております。口の中でほどける氷と上品な甘みが広がる、この夏だけの“涼の美味”をお愉しみにください。



今夏のかき氷は、2種のお茶フレーバーと夏らしい3種のフルーツソースを思いのままにアレンジできる「五色かき氷」に加えて、旬のフルーツを贅沢に使用した月替わりの「フルーツかき氷」をご提供いたします。

今回新たに販売する「五色かき氷」は、香り高く濃厚なほうじ茶、深みのある旨味と上品な香りの抹茶、爽やかな甘酸っぱさのキウイフルーツ、穏やかな酸味と柑橘の香りが広がる柚子、とろけるような甘みのあるマンゴーの全5種のソースをご用意。さらに、もちもち食感の白玉と大納言小豆を丁寧に炊き上げた優しい甘さの自家製あんこをお好みでトッピングし、和の味わいの変化をお愉しみいただけます。お茶の香り、フルーツの甘み、爽やかな酸味のそれぞれの余韻が重なり合い、ひと口ごとに異なる美味しさが広がります。

また、今年の「フルーツかき氷」は瑞々しさと芳醇な甘みを堪能したメロンを第一弾としてご用意いたしました。口に入れた瞬間に果汁があふれ、ふわふわ氷と溶け合うことで軽やかな甘さへと変化していきます。初夏にふさわしい爽やかな仕上がりで、見た目も味の広がりも季節の訪れを存分に感じていただけます。

本商品をお目当てにご来店いただく方はもちろん、ランチ後のひと休みとして、またご宿泊のお客様にはチェックイン後の旅の癒しとして、甘味処の上質空間とともに優雅な午後のひとときを心ゆくまでご堪能ください。

詳細は次頁の通りです。

■夏季限定かき氷 概要

【期 間】～2026年9月29日(火)

【場 所】1階 皿倉内甘味処

【定休日】水・土・日曜・祝日

【時 間】13:00～16:00 (ラストオーダー15:30)

【商 品】①^{ごしき}五色かき氷 ¥1,897

2026年6月1日(月)～9月29日(火)

※8月7日(金)～8月14日(金)は除外日とさせていただきます。

②メロンのかき氷 ¥3,289

2026年6月1日(月)～6月30日(火)

※月替わりで季節のフルーツかき氷をご用意いたします。

＜リーガメンバーズ会員特典＞
上記かき氷のご注文で
“練乳”プレゼント



※メロンのかき氷 イメージ



※甘味処 入りイメージ

※写真は全てイメージです。

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※消費税の計算上、精算の際に合計額が表示と異なる場合がございます。

※アレルギー物質に心配をお待ちのお客様はお申し付けください。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞
リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約
TEL.093-531-1070 (受付時間 9:00～18:00)
ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/sarakura/menu/sweets/>